和食作って「日本」味わって

外国人旅行者向け教室

先月下京で開講 口コミで評判に

海外からの旅行者に和食を作って味わってもらう料理教室がこのほど、京都市内にオープンした。3時間にわたって、だしの基本やおばんざいの作り方を学ぶコースで、「より深く日本の文化を理解できた」と、参加者の評判も上々のようだ。

海外のビジネススクールで経営を学んだ山本昇平さん（33）＝上京区＝が、東南アジアやヨーロッパで人気の旅行者向け料理教室に着目。起業家向けのコンペで資金を調達して会社「クッキングサン」を設立し、下京区東中筋通松原上ル町の町家で4月1日に開講した。口コミサイトで評判となり、順調に予約が入り始めたという。

参加者はカツオと昆布の合わせだしの取り方や、米のとぎ方などの基本を学んだ後、焼き魚や野菜の炊き合わせ、天ぷらなどの料理に挑戦する。料理は上京区の和食「いかな」の主人中井康博さんが監修し、英語のできるスタッフが教える。

参加したオーストラリア人のアンドリュー・ハーマーさん（45）、セラさん（44）夫婦は「料理はその国の文化の中心。かつお節を削ってだしにするように、時間をかけて丁寧に作る精神に、日本の奥深さを感じる」と熱心に学んでいた。

香港から新婚旅行で訪れたというホン・ムックヤンさん（31）、リ・シュクワさん（30）の2人も「料理や飲み物ごとに使う器がそれぞれ違い、調理の手順なども非常に細やか」と感心しきりで、「スタッフはフレンドリーで自宅にいるような感覚で料理ができた」と満足した様子だった。

教室は予約制。1人6800円（税込み）。問い合わせはクッキングサン☎075（746）5094。

（阿部秀俊）

貸し出された作務衣を身につけて料理を作る参加者たち（京都市下京区）

海外からの旅行者に和食を作って味わってもらう料理教室がこのほど、京都市内にオープンした。3時間にわたって、だしの基本やおばんざいの作り方を学ぶコースで、「より深く日本の文化を理解できた」と、参加者の評判も上々のようだ。

海外のビジネススクールで経営を学んだ山本昇平さん（33）＝上京区＝が、東南アジアやヨーロッパで人気の旅行者向け料理教室に着目。起業家向けのコンペで資金を調達して会社「クッキングサン」を設立し、下京区東中筋通松原上ル町の町家で4月1日に開講した。口コミサイトで評判となり、順調に予約が入り始めたという。

参加者はカツオと昆布の合わせだしの取り方や、米のとぎ方などの基本を学んだ後、焼き魚や野菜の炊き合わせ、天ぷらなどの料理に挑戦する。料理は上京区の和食「いかな」の主人中井康博さんが監修し、英語のできるスタッフが教える。

参加したオーストラリア人のアンドリュー・ハーマーさん（45）、セラさん（44）夫婦は「料理はその国の文化の中心。かつお節を削ってだしにするように、時間をかけて丁寧に作る精神に、日本の奥深さを感じる」と熱心に学んでいた。

香港から新婚旅行で訪れたというホン・ムックヤンさん（31）、リ・シュクワさん（30）の2人も「料理や飲み物ごとに使う器がそれぞれ違い、調理の手順なども非常に細やか」と感心しきりで、「スタッフはフレンドリーで自宅にいるような感覚で料理ができた」と満足した様子だった。

教室は予約制。1人6800円（税込み）。問い合わせはクッキングサン☎075（746）5094。

（阿部秀俊）

提供できる態勢をする。

国内から、この商談するのは京都だけブ諸国の富裕層はフロアごと借り切華な旅で知られ、なくても、その単きいとされる。そ市は重点市場の一つける。だが、他動きは鈍い。「食事と手間が掛かるた都市は欧米やアジ拓を優先させてい京都文化交流コンベンビューロー）とみ

富裕層向けに関空＝航空の田中和久・店長は「アラブ諸京都をはじめ日本の低い。これまでは日本から中東への極的に市場を開拓している京都と連携客の増加につなげたい」と話す。

（樺山聡）